Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 5 (1902)
Heft: 210

Artikel: La vieille fille
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-251477

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

de cet appareil et en montrant les services qu'il peut rendre.

On sait que la paille donnée aux bestiaux, telle qu'elle est en sortant du battage, constitue une nourriture d'une très faible valeur ; mais il en est tout autrement lorsqu'elle est hachée et mélangée avec du sel, du son, des betteraves coupées en morceaux, des pulpes ou du grain cuit... Elle constitue alors une nourriture saine et substantielle qui permet de remédier à l'insuffisance de fourrages, et c'est une précieuse ressource dont les cultivateurs anglais et belges tirent un grand parti. Comme leur nom l'indique suffisamment, les *hache-paille* sont destinés à hacher la paille, à la couper uniformément et à volonté suivant une certaine longueur que l'on peut d'ailleur faire varier. Les premiers appareils étaient composés de lames animées d'un mouvement alternatif pendant que la paille avançait d'une certaine quantité à chaque mouvement ; aujourd'hui, on tend à les remplacer par des appareils à mouvement rotatif.

Ils sont en général composés d'un disque ou volant armé d'une ou plusieurs lames en acier rapportées sur les bras. Le volant, en tournant, fait passer les lames devant la paille dont l'avancement est obtenu à l'aide de cylindres alimentaires ; la paille débordant les cylindres est coupée, et ceux-ci la font avancer juste de la longueur qui doit être tranchée par le passage suivant du couteau. Tous les hache-paille sont actuellement fondés sur ce principe ; ils ne diffèrent que par le mode d'avancement de la paille ou plutôt par la disposition des cylindres alimentaires.

Ces appareils peuvent être mis en mouvement à bras d'homme, à l'aide d'une manivelle, ou par une machine motrice quelconque ; ils peuvent couper toutes sortes de pailles à 2, 3 et même 4 longueurs différentes, et débiter depuis 60 à 80 kilog. à l'heure jusqu'à 150 kilog. et plus ; leur prix varie de 80 francs à 800 francs et au-delà.

Les hache-paille, débitant 60 et 80 kilog. à l'heure, sont de la plus grande utilité dans les fermes de peu d'importance, là où l'on manque souvent de fourrage pendant l'hiver ; ils permettent, grâce à leur prix peu élevé, de préparer une nourriture substantielle à peu de frais : pour les bœufs et les chevaux principalement, on peut leur faire un aliment excellent en ajoutant 500 gammes environ de sel par 20 litres de paille hachée.

Les hache-paille fournissent donc un des moyens les plus simples et les moins dispendieux de remédier à l'insuffisance de fourrages ; les cultivateurs ne doivent pas hésiter à le mettre en pratique, ils en retireront les plus grands avantages.

***

En France, on emploie la méthode suivante pour engraisser les porcs : on prend une poignée de levain ordinaire que l'on fait dissoudre dans un seau contenant de l'eau chaude ; on y ajoute quelques poignées de son ou de farine grossière, ainsi qu'une certaine quantité de pommes de terre cuites et écrasées ; le tout est soigneusement remué ; le laisser pendant une nuit. Le lendemain, alors que la fermentation a eu lieu, on ajoute quelques poignées de ce mélange à chacune des rations ordinaires des porcs. Il faut avoir soin d'en laisser une petite quantité au fond du vase en guise de levain : on y ajoute de nouveau de l'eau chaude, un peu de farine et quelques pommes de terre. Le lendemain on procède ainsi qu'il vient d'être dit, et ainsi de suite les jours suivants. Au bout de six ou même de trois mois, les porcs arrivent, avec une quantité de nourriture relativement petite, à un haut degré d'embonpoint.

***

Les fourmis et les abeilles. — On a remarqué ce fait qu'un des parasites les plus nuisibles aux abeilles est la fourmi. Un de nos amis a employé un moyen sûr pour enrayer les envahissements de ses ruches. Ce moyen, très simple, consiste à planter du tabac auprès des ruches ; en agissant ainsi, il assure que les fourmis battront en retraite.

LA VIEILLE FILLE

Ne vous est-il jamais arrivé en voyant passer dans la rue, un de ces pâles visages émaciés, coiffé d'un chapeau que la mode refuse de nommer ; ses vêtements drapés sur sa rigide silhouette : longue, maigre, sèche, comme usée par les batailles de l'existence, et traînant un King-Charles qui ne veut pas avancer ; de rire sans penser à dissimuler votre cruauté, de la vieille fille ridicule et demodée qui circule indifférente au : Qu'en dira-t-on ?

S'il est vrai que vous ayez eu ce tort, faites amende honorable à votre victime, car sous ses apparences d'un autre siècle, son cœur est resté sans doute plus idéal et plus aimant que celui dont les battements répondent à votre moquerie.

Combien n'en ai-je pas connues qui après avoir voué leur vie au bonheur des autres, n'avaient pour récompense que l'abandon, oubliées de tout, excepté de Celui qui compte les sacrifices.

Egoïste ! dit le monde, elles ont préféré se soustraire aux devoirs que le mariage impose ! Ah ! combien plutôt aimantes, dévouées, fidèles.

N'est-ce pas le plus souvent à un amour irréalisable qu'elles ont sacrifié jeunesse et avenir, pour ne vivre que de cette pensée !

D'autres fois elles restaient les dernières auprès des vieux parents ; comment les abandonner, les priver de ces soins qui leur valaient encore des années de calme vieillesse.

Plus tard ! répondaient-elles lorsqu'une voix aimée se faisait entendre, toujours plus tard !.., et la jeunesse passait dans le devoir accompli, l'amour suivait le même chemin, jusquà ce que des cheveux blancs ne puissent plus parler que de célibat.

C'est là l'histoire de la plupart d'entre ces vieillles filles qui portent autour de leur front comme une auréole de respect : c'était celle de mademoiselle Madeleine, que je trouvais bien surannée aussi quand j'étais jeune, mais que j'aimais de tout mon cœur.

Lorsqu'elle arrivait à l'Eglise le dimanche, avec sa robe nankin, son chapeau vert pomme, son réticule en perle, et ses souliers découverts, lacés sur des bas très blancs par un ruban de moire, plus d'une jeune fille poussait le coude à sa voisine, en étouffant un éclat de rire.

Pourtant mademoiselle Madeleine avait été jeune et restait encore jolie, sous ses longues anglaises blanches comme neige, encadrant son visage d'un rose vieilli, comme une fleur conservée dans du satin.

La jeunesse est sans pitié ! aussi s'en aperçut-elle le jour où je lui demandai sans me douter du mal que je pouvais lui faire : Pourquoi elle ne s'était jamais mariée ?

— Ah ! pauvre enfant, soupira-t-elle ! c'est que le bonheur n'a pas voulu de moi ; cette simple question à laquelle vous n'ajoutez qu'une légère importance, vient de réveiller de bien vieux souvenirs.

— Oh ! Mademoiselle, m'écriai-je ; ne poursuivez pas un sujet que mon irréflexion vous rend pénible.

— Parler de ses peines de cœur réjouit encore, répondit-elle ; un secret est lourd à porter, je le partagerai volontiers avec vous, car je suis sûre qu'il rencontrera votre sympathie. C'est la vieille histoire d'une vie décolorée, sinon sans amour, du moins sans joie conjugale, sans lien familial.

Je n'avais plus le courage d'entendre la confidence que j'avais provoquée, car elle était de celles où l'abnégation atteint le sacrifice.

Orpheline, sans famille autre qu'une vieille tante infirme, riche, mais avare, mademoiselle Madeleine avait dû renoncer à la demande d'un jeune officier où son cœur aurait trouvé le bonheur, parce que sa tante refusait la dot obligée alors, ne voulant pas se priver de sa compagnie, la traitant même d'ingrate, d'enfant dénaturée, et l'obligeant à laisser croire à celui qu'elle aimait, qu'elle n'éprouvait pour lui rien autre qu'une vive amitié.

Le jeune homme avait attendu longtemps ; mais trompé par l'air résigné de la jeune fille, il avait renoncé à elle et s'était choisi une autre femme ; sans jamais s'être douté des pleurs amers que ce refus avait coûté à celle qui devait y voir sombrer son avenir.

Mademoiselle Madeleine venait de me faire ce long récit en l'interrompant pour essuyer les larmes qui coulaient de ses yeux qui avaient déjà tant pleuré ; puis elle fit une pose et reprit en soupirant : Il a péri depuis dans une expédition lointaine. Dérision du sort ! ou volonté du ciel, quinze jours plus tard, j'héritais de la fortune de ma cousine... que pouvais-je en avoir besoin sans lui ! J'en donnai une partie à une asile d'orphelins.

Mademoiselle Madeleine se recueillit un instant, puis elle me dit :

— Allez à ce secrétaire, ouvrez le tiroir qui est à votre droite, et apportez-moi la cassette qu'il contient.

J'obéis comme en songe, j'étais si émue qu'il me semblait avoir feuilleté les pages d'un vieux livre rempli de légendes mystérieuses.

La vieille fille reçut le dépôt précieux et l'ouvrant devant moi, elle en sortit un paquet de lettres duquel s'échappa aussitôt une odeur de papier jauni. Elle la respira longuement, comme si cette senteur lui était agréable, puis elle détacha la faveur qui les liait, et les lettres aux plis coupés par le temps et la lecture répétée, livrèrent à leur tour des fleurs desséchées portant chacune la date de cet éphémère présent.

— Voilà tout ce qui me reste de cette idylle ! dit la vieille demoiselle, en laissant tomber sur son trésor, un regard d'une navrante tristesse.

Je ne trouvai pour réponse qu'un baiser plein d'émotion, car moi aussi je songeais en refermant le sécretaire, au méchant surnom dont on affuble ces cœurs, où le souvenir a élu domicile, et je me demandais si l'expression consacrée : Piquer des épingles à la coiffe de sainte Catherine, n'était pas choisie pour désigner les blessures dont sont faites si souvent les étapes du célibat.

Louise MERMITTE.

Etat civil

de l'arrondissement de PLEIGNE

Du 1er Juillet au 31 Décembre 1901.

Naissances.

Août. — Du 2. Turberg, Marie-Séraphine, fille illégitime de Philippine-Bertha, de la sec-